



Fruchtiges Kochen mit ORANKA.

Markenqualität, die man schmeckt.

Das ORANKA Getränkesystem. Qualität aus Deutschland.



Als Spezialist für die Herstellung von Fruchtsaft- und Getränkekonzentraten ist konstant höchste Qualität von jeher unser Anspruch. Seit vielen Jahrzehnten hat die Marke ORANKA Tradition. Wir entwickeln und produzieren in Deutschland und sichern so qualifizierte Arbeitsplätze.

Unsere Geschäftsidee ist einfach: Konzentration auf das Wesentliche. Neben deutlichen Kosteneinsparungen durch den Einsatz unserer Getränkekonzentrate bieten wir Ihnen nicht nur beste Produktqualität, sondern auch einzigartigen persönlichen Service. Ganz egal, ob es um unsere permanent laborüberwachten ORANKA Fruchtgetränke oder um die patentierten und stetig weiterentwickelten Getränkedispenser geht – ein professionelles Mitarbeiterteam ist persönlich für Sie da. Denn das wichtigste Ziel unserer täglichen Arbeit ist die Zufriedenheit unserer Kunden.

Übrigens - ganz nebenbei erreichen Sie durch den Einsatz unserer Getränkekonzentrate eine drastische Reduzierung von Treibhausgasen. Auch das verstehen wir unter Markenqualität, denn Umweltschutz geht uns alle an.

Das ORANKA Getränkesystem. Qualität aus Deutschland.

Fruchtiges Kochen mit ORANKA. Markenqualität, die man schmeckt.

Liebe Küchenleiterinnen und Küchenleiter,

seit vielen Jahren ist ORANKA in der Gemeinschaftsverpflegung präsent. Im Spannungsfeld zwischen guter und gesunder Ernährung, effizienten Prozessen, den rechtlichen Anforderungen und der Freude am Kochen sind wir ein verlässlicher Partner.

Unsere fruchtigen Getränkekonzentrate eignen sich nicht nur für bewusstes Trinken, sondern auch für die innovative und abwechslungsreiche Küche. Hoher Fruchtanteil, keine Konservierungsstoffe und strenge Laborüberwachung sind selbstverständlich und bürgen für beste Markenqualität, die man schmeckt.

Als Küchenprofi möchten Sie höchsten Ansprüchen genügen. Sie wissen, dass Ernährungskonzepte, Qualität, Geschmack und nicht zuletzt der Preis eine immer größere Rolle spielen. Abwechslungsreich, einfach im Handling und dennoch raffiniert und köstlich soll es sein?

Warum also nicht ein ORANKA Kochbuch?

Aus unseren Kundengesprächen wissen wir, dass die ORANKA Markenprodukte bereits in vielen Objekten mit hoher Zufriedenheit für das innovative Kochen verwendet werden. Die Vorteile liegen auf der Hand: Die Fruchtkonzentrate können einfach und direkt ohne Ausmischung verarbeitet werden und sind vor Ort bereits vorhanden. Sie profitieren von der bewährten ORANKA Geschmacksvielfalt, einem besonders fruchtigen Aroma und der unkomplizierten Zubereitung. Kurzum: mit der ORANKA Markenqualität tragen Sie aktiv zum Wohlbefinden Ihrer Gäste bei.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und viel Freude bei der Zubereitung.

Ihre Wolfgang Jobmann GmbH

ORANKA. Konzentration auf das Wesentliche.

ORANKA Markenqualität. Fruchtig gesunder Genuss mit System.

Unsere Fruchtgetränke

Mit ORANKA ist für jeden Geschmack etwas dabei. Sie haben die Wahl: 100% **Fruchtsäfte** in prämierter Spitzenqualität, köstliche **Nektare** mit hohem Fruchtgehalt und Stevia oder lieber unsere erfrischenden und kalorienarmen **Vitamin C** oder **Zink plus C Fruchtgetränke**?

Wie auch immer Sie sich entscheiden: in jedem Falle sind unsere Fruchtgetränke Tag für Tag ein gesunder und erfrischender Genuss. Lassen auch Sie sich von der ORANKA Markenqualität überzeugen.

Sie wünschen lieber **Bio-Getränke**? Gerne, die prämierten ORANKA 1+4 Fruchtsaftkonzentrate erhalten Sie natürlich auch in zertifizierter Bio-Qualität in den Geschmacksrichtungen Apfel und Orange.

Und selbstverständlich enthalten alle ORANKA Fruchtgetränke keine Konservierungsstoffe.

ORANKA. Mehr fruchtige Vielfalt.

Übrigens: unsere gesunden Getränkekonzentrate liefern wir in maximaler Frische direkt ab Produktionsstätte für Sie **frachtkostenfrei** gemäß unserer AGB in Ihre Einrichtung (Deutschland und Österreich).

ORANKA. Wie praktisch.



Für Ihre Gesundheit

Mit jedem Glas ORANKA **Vitamin C** oder **Zink plus C** Fruchtgetränk tun Sie sich und Ihrer Gesundheit etwas Gutes. Gemäß europäischer **Health-Claims**-Verordnung („EG 1924/2006“ sowie „EU 432/2012“) lauten die von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) geprüften und wissenschaftlich anerkannten Erkenntnisse für Zink und Vitamin C wie folgt:

Vitamin C trägt ...

- zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung bei.
- zur normalen Kollagenbildung für eine normale Funktion der Knochen bei.
- zur normalen Kollagenbildung für eine normale Knorpelfunktion bei.
- zur normalen Kollagenbildung für eine normale Funktion des Zahnfleisches bei.
- zur normalen Kollagenbildung für eine normale Funktion der Haut bei.
- zur normalen Kollagenbildung für eine normale Funktion der Blutgefäße bei.
- zum normalen Energiestoffwechsel bei.
- zur normalen Funktion des Nervensystems bei.
- dazu bei, Zellen vor oxidativem Stress zu schützen.

Zink trägt ...

- zur normalen Funktion des Immunsystems bei.
- zur normalen DNA-Synthese bei.
- zur Erhaltung normaler Haare, Nägel und Haut bei.
- zur Erhaltung normaler Knochen bei.
- zur normalen kognitiven Funktion bei.
- zum normalen Fettstoffwechsel bei.
- zum normalen Säure-Basen-Stoffwechsel bei.
- zum normalen Vitamin-A-Stoffwechsel bei.
- zur Erhaltung normaler Sehkraft bei.

ORANKA. Natürlich fruchtig. Natürlich gesund.

ORANKA Qualität

Fruchtgetränkekonzentrate von ORANKA bieten Ihnen u. a. folgende Produktvorteile:

- ✓ Zahlreiche DLG Prämierungen
- ✓ Maximale Frische durch eigene Produktion
- ✓ Allergenfrei gemäß LMIV
- ✓ Ohne Konservierungsstoffe
- ✓ Bei Raumtemperatur lagerbar
- ✓ Geringer Lagerflächenbedarf
- ✓ Langes MHD durch aseptische Abfüllung
- ✓ Natürlich ohne Zuckerzusatz
- ✓ Vielfältiges Produktsortiment

1+4

Fruchtsäfte
mit 100% Fruchtanteil im Fertiggetränk

- | | |
|---------------------|---|
| Apfel | ✓ Konzentration 1+4 |
| Multivitamin | ✓ 100% Fruchtanteil |
| Orange | ✓ Im praktischen 1 Liter Tetra-Pak (ergibt 5 Liter Fertiggetränk) |
| Redberry | ✓ Unsere Spitzenqualität |
| | ✓ Für puren Fruchtgenuss |

1+4

Bio-Fruchtsäfte
mit 100% Fruchtanteil im Fertiggetränk

- | | |
|-------------------|---|
| Bio-Apfel | ✓ Alle Vorteile unserer 1+4 Fruchtsäfte |
| Bio-Orange | ✓ Zusätzlich kontrolliert aus ökologischem Anbau |
| | ✓ Bio nach EG-ÖKO-Verordnung (DE-ÖKO-001) |
| | ✓ Für besonders nachhaltigen Fruchtgenuss |

1+9

Fruchtnektare mit Stevia
mit 55% Fruchtanteil im Fertiggetränk

- | | |
|---------------------|--|
| Apfel | ✓ Konzentration 1+9 |
| Multivitamin | ✓ Sehr hoher Fruchtanteil |
| Orange | ✓ Für natürlichen Fruchtgenuss |
| Redberry | ✓ Im praktischen 1 Liter Tetra-Pak (ergibt 10 Liter Fertiggetränk) |
| | ✓ Mit Stevia  |
| | ✓ Für Diabetiker geeignet |

1+19

Vitamin C Fruchtgetränke
mit 20% Fruchtanteil im Fertiggetränk

- | | |
|-------------------------------|--|
| Ananas | ✓ Konzentration 1+19 |
| Apfel, klar | ✓ Hoher Fruchtanteil |
| Eis-Tee Pfirsich* | ✓ Im praktischen 0,5 Liter Tetra-Pak (ergibt 10 Liter Fertiggetränk) |
| Erdbeere | ✓ Kalorienarm |
| Grüner Tee Zitrone* | ✓ Für Diabetiker geeignet |
| Himbeere | ✓ Ein Glas mit 200 ml Fertiggetränk deckt 50% vom Tagesbedarf an Vitamin C |
| Holunderblüte | ✓ Große Produktvielfalt |
| Limette | ✓ Minimaler Platzbedarf |
| Mandarine | ✓ Umweltfreundlich durch wenig Verpackungsabfall |
| Multivitamin | ✓ Erfrischend fruchtig im Geschmack |
| Orange | |
| Pfirsich | |
| Sauerkirsche | |
| Schwarze Johannisbeere | |
| Waldmeister | |

1+19

Zink plus C Fruchtgetränke
mit 20% Fruchtanteil im Fertiggetränk

- | | |
|----------------------|---|
| Apfel, trüb | ✓ Alle Vorteile unserer 1+19 Vitamin C Fruchtgetränke |
| Birne | ✓ Zusätzlich deckt ein Glas mit 200 ml Fertiggetränk 30% des Tagesbedarfs am wertvollen Mineralstoff Zink. |
| Blaubeere | |
| Kirsch-Banane | |
| Rhabarber | |
| Rote Früchte | |
| Zitrone | |

Inhalt

Raffinierte Vorspeisen

- 08** Dithmarscher Rote-Beete-Suppe
- 09** Karotten-Orangen-Ingwersuppe
- 10** Kartoffel-Kürbis-Puffer mit Orangen-Dip
- 11** Pikante Cranberry-Kirsch-Suppe
- 12** Vegetarische Currycremesuppe
- 13** Wesselburener Kürbissuppe mit Krabben

Köstliche Hauptgänge

- 14** Bretonisches Lebergeschnetzeltes
- 15** Feines Wildragout im Pastetchen
- 16** Feuriges Rindergeschnetzeltes
- 17** Geflügelgeschnetzeltes Bombay
- 18** Gefülltes Putenröllchen mit Mango-Pfirsich-Sauce
- 19** Geschnetzeltes Schweinefleisch Exotic Peach
- 20** Hirsch-Medaillons in Rotwein-Himbeer-Sauce
- 21** Kalbsbraten in Apfelrahmsauce
- 22** Kalifornischer Schweinebraten
- 23** Orangen-Cashew-Hähnchen
- 24** Pfälzer Pilzrouladen
- 25** Rotbarsch in Ananas-Kokossauce
- 26** Rotkohlröllchen in Orangensauce
- 27** Schweinebraten mit Backobstfüllung
- 28** Seelachsfilet im Limetten-Negligé
- 29** Sesam-Hackfleischbällchen mit fruchtiger Pfirsich-Sauce

Fruchtige Desserts

- 30** Altdeutsche Rote Grütze
- 31** Aprikosen-Wellness-Torte
- 32** Bratäpfel mit raffinierter Aprikosensauce
- 33** Erfrischende Heidelbeer-Kirschgrütze
- 34** Fruchtiger Himbeer-Melonen-Quark
- 35** Grießflammerie mit Schuß
- 36** Grießschnitten mit Kirsch-Zwetschgen-Sauce
- 37** Italienische Limettencreme
- 38** Joghurt-Erdbeerkaltschale
- 39** Kiwi-Waldmeister-Torte
- 40** Mango-Quark-Knödel mit Joghurtsauce
- 41** Orangen-Papaya-Halbgefrorenes
- 42** Sächsisches Pflaumen-Apfel-Kompott
- 43** Spanischer Mandarinenkuchen

Vielfalt mit ORANKA

Mit den ORANKA Konzentraten sind der Kreativität beim Kochen keine Grenzen gesetzt. Probieren Sie es aus. Sie werden überrascht sein, wie viele Möglichkeiten Ihnen das Kochen mit ORANKA bietet.

Index

Zutaten

ORANKA Geschmacksrichtung	Konzentration	Rezept auf Seite
Ananas	1+19	17, 25
Apfel	1+19	21
	1+9	16
	1+4	14
Erdbeere	1+19	38
Himbeere	1+19	20, 34
Limette	1+19	28, 37
Mandarine	1+19	43
Multi-Vitamin	1+19	12
	1+4	31
Orange	1+19	08
	1+9	09, 26, 28, 40, 41
	1+4	10, 13, 15, 23, 32, 35, 42
Pfirsich	1+19	18, 19, 22, 29
Redberry	1+9	36
	1+4	15, 27, 30
Sauerkirsch	1+19	11, 24, 33
Schwarze Johannisbeere	1+19	11, 14
Waldmeister	1+19	39

Dithmarscher Rote-Beete-Suppe

Zutaten

	10 Pers.	50 Pers.	100 Pers.
gekochte Rote Beete	850 g	4,25 Kg	8,5 Kg
Kartoffeln	250 g	1,25 Kg	2,5 Kg
Hühnerbrühe oder Gemüsebrühe	1,25 Liter	6,25 Liter	12,5 Liter
Knoblauchzehen	3 Stck.	15 Stck.	30 Stck.
rote Chilischoten	3 Stck.	15 Stck.	30 Stck.
rote Zwiebeln	200 g	1 Kg	2 Kg
Öl	30 ml	150 ml	300 ml
Crème Fraîche	100 g	500 g	1 Kg
ORANKA Fruchtgetränk Orange 1+19 Konzentrat	60 ml	300 ml	600 ml
Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Zucker			
Kresse	1 Schale	5 Schalen	10 Schalen

Knoblauch und Zwiebeln schälen und zusammen mit den Chilischoten fein hacken. Alles in heißem Öl andünsten. Klein geschnittene Kartoffeln und Rote Beete dazu geben. Mit der Brühe auffüllen und 10 bis 15 Minuten köcheln lassen. Das Ganze pürieren und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, ORANKA Konzentrat "Orange" und Zucker abschmecken. Mit Crème Fraîche und etwas Kresse garniert servieren.



Dazu können Sie Streifen von der geräucherten Forelle und/oder geriebenen Meerrettich anbieten.

Karotten-Orangen-Ingwersuppe

Zutaten

	10 Pers.	50 Pers.	100 Pers.
Butter	30 g	150 g	300 g
Zwiebeln	40 g	200 g	400 g
Karotten	600 g	3 Kg	6 Kg
Kartoffeln	150 g	750 g	1,5 Kg
ORANKA Orangen-Nektar 1+9 Konzentrat	60 ml	300 ml	600 ml
Ingwer	25 g	125 g	250 g
Honig	1 TL	5 TL	10 TL
Gemüsebrühe	1,25 Liter	6,25 Liter	12,5 Liter
Sahne	200 g	1 Liter	2 Liter
saure Sahne	50 g	250 g	500 g
Salz, Pfeffer, Koriander, eventuell etwas Weißwein			

Zwiebeln schälen, grob würfeln und in Butter anbraten. Karotten und Kartoffeln waschen, schälen und klein schneiden. Anschließend mit in den Topf geben, und kurz mit anschwitzen lassen. Honig und Koriander hinzufügen und eventuell mit Weißwein ablöschen. Wenn die Flüssigkeit fast verkocht ist, das ORANKA Konzentrat "Orange" und die Gemüsebrühe hinzugeben. Mit Ingwer würzen und alles gut 20 Minuten köcheln lassen. Wenn die Möhren weich sind, Sahne und saure Sahne dazugeben. Einmal aufkochen lassen und mit Mixer oder Stabmixer pürieren. Eventuell noch einmal abschmecken.



Garnieren Sie mit Sahne und Kresse oder mit frischen Korianderblättern.

ORANKA.
Raffinierte Vorspeisen.

Kartoffel-Kürbis-Puffer mit Orangen-Dip

Zutaten

	10 Pers.	50 Pers.	100 Pers.
Kartoffeln (festkochend)	2,0 Kg	10 Kg	20 Kg
milder, roher Schinken	200 g	1 Kg	2 Kg
Kürbisfleisch	250 g	1,25 Kg	2,5 Kg
Parmesan Käse (gerieben)	200 g	1 Kg	2 Kg
Eigelb	5 Stck.	25 Stck.	50 Stck.
Sahne	100 ml	500 ml	1 Liter
Salz, Pfeffer			
Basilikum	4 Zweige	20 Zweige	40 Zweige
Oregano	½ TL	2 EL	4 EL
Joghurt Natur	400 g	2 Kg	4 Kg
Zitronensaft	10 ml	50 ml	100 ml
ORANKA Orangensaft 1+4 Konzentrat	40 ml	200 ml	400 ml
Butterschmalz	250 g	1,25 Kg	2,5 Kg

Den Schinken fein würfeln und die Kartoffeln waschen, schälen und grob raspeln. Das Kürbisfleisch ebenfalls grob raspeln. Kartoffel- und Kürbisraspel mit dem Parmesankäse, Eigelb, Schinken und Sahne vermengen, anschließend mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen.

Joghurt mit Zitronensaft, ORANKA Konzentrat "Orange", Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Puffer in einer Pfanne in Butterschmalz kross backen.

Auf einem Teller anrichten, Dip an den Rand geben und mit einem Zweig Basilikum garnieren.

Pikante Cranberry-Kirschsuppe

Zutaten

	10 Pers.	50 Pers.	100 Pers.
Kirschen (TK oder aus dem Glas)	400 g	2 Kg	4 Kg
Cranberries	400 g	2 kg	4 Kg
Äpfel fein gestiftelt / Streifen	40 g	200 g	400 g
ORANKA Fruchtgetränk Sauerkirsch 1+19 Konzentrat	60 ml	300 ml	600 ml
ORANKA Fruchtgetränk Johannisbeere 1+19 Konzentrat	60 ml	300 ml	600 ml
Wasser	1,8 Liter	9 Liter	18 Liter
Joghurt Natur nur für die kalte Variation	200 g	1 Kg	2 kg
Sahne für die warme Variation	100 g	0,5 Kg	1 Kg
Speisestärke	40 g	200 g	400 g
Chili			
Salz, Pfeffer			
Zitronensaft ausgepresst	1 Stck.	4 Stck.	8 Stck.
Zimt gemahlen			

Kirschen, Cranberries und Wasser in einem Topf zum kochen bringen. Das ORANKA Konzentrat "Sauerkirsch" und "Schwarze Johannisbeere" hinzufügen und leicht weiter köcheln lassen (etwa 5 Minuten).

Alles mit einem Stabmixer fein pürieren. Gewürze hinzu geben und abschmecken.

Mit der Speisestärke leicht binden. Die Sahne etwas anschlagen.

Die Äpfel in feine Streifen schneiden und mit Zitronensaft vermengen.

Die Suppe in geeigneten Tellern servieren. Mittig einen Esslöffel geschlagene Sahne geben, etwas mit Zimt pudern und die Apfelstreifen um die Sahne verteilen.



1. Natürlich kann die Sahne auch unter die Suppe gemischt werden.
2. Für die kalte Variante sollte die Suppe erst abkühlen, bevor der Joghurt untergerührt wird.

ORANKA.
Raffinierte Vorspeisen.

Vegetarische Currycremesuppe

Zutaten

	10 Pers.	50 Pers.	100 Pers.
Zwiebeln	250 g	1,25 Kg	2,5 Kg
Äpfel	150 g	750 g	1,5 Kg
Bananen	150 g	750 g	1,5 Kg
Gemüsebrühe	1,5 Liter	7,5 Liter	15 Liter
Reis, gekocht	60 g	300 g	600 g
Schmand	50 ml	250 ml	500 ml
Kokosmilch	200 ml	1 Liter	2 Liter
ORANKA Fruchtgetränk Multi-Vitamin 1+19 Konzentrat	40 ml	200 ml	400 ml
Margarine	50 g	250 g	500 g
Mehl	60 g	300 g	600 g
Curry	30 g	150 g	300 g
Salz, Pfeffer, Chili			
gehackte Petersilie	10 g	50 g	100 g

Zwiebeln, Äpfel und Bananen fein würfeln. Margarine zerlassen, darin die Zwiebeln anschwitzen. Mit Curry und Mehl abstäuben. Anschließend die Schwitze mit dem ORANKA Konzentrat "Multi-Vitamin" und der Gemüsebrühe auffüllen. Die Früchte und die Kokosmilch hinzufügen, mit Schmand verfeinern und mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Den gekochten Reis auf die Tassen oder Teller verteilen. Die Suppe portionieren und mit gehackter Petersilie garnieren.

Wesselburener Kürbissuppe mit Krabben

Zutaten

	10 Pers.	50 Pers.	100 Pers.
Kürbisfleisch	425 g	2,125 kg	4,25 Kg
Lauch	100 g	500 g	1 Kg
Kartoffeln	100 g	500 g	1 Kg
Zwiebeln	90 g	450 g	900 g
Öl	40 ml	200 ml	400 ml
Knoblauchzehen	1 Stck.	5 Stck.	10 Stck.
Salz, Pfeffer, Muskat gemahlen, Koriander gemahlen			
frischer Ingwer	75 g	375 g	750 g
Chilischoten	1 Stck.	5 Stck.	10 Stck.
Fleisch- oder Gemüsebrühe	2,5 Liter	12,5 Liter	25 Liter
Crème Fraîche	400 ml	2 Liter	4 Liter
ORANKA Orangensaft 1+4 Konzentrat	40 ml	200 ml	400 ml
Büsumer Krabben	200 g	1 Kg	2 Kg

Das Kürbisfleisch würfeln. Den Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Die Kartoffeln und Zwiebeln schälen und in feine Würfeln schneiden. In Öl glasig andünsten, die Knoblauchzehen dazu pressen. Anschließend die Kürbiswürfel hinzufügen und kurz mit andünsten. Den fein geschnittenen Ingwer, die Chilischoten und die übrigen Gewürze hinzugeben und mit der Brühe aufgießen. Zugedeckt bei geringer Hitze 30 Minuten leicht kochen lassen. Crème Fraîche hinzugeben und alles fein pürieren. Das ORANKA Konzentrat "Orange" hinzufügen. Die Suppe nochmals erhitzen und abschmecken. Die Krabben vor dem Servieren in die Suppentassen oder die Terrine verteilen.



Reichen Sie dazu geschlagene Sahne (ungesüßt) und Zitronenmelisse. Die Krabben können auch durch Streifen vom Räucherlachs ersetzt werden.

ORANKA.
Raffinierte Vorspeisen.

Bretonisches Lebergeschnetzelt

Zutaten

	10 Pers.	50 Pers.	100 Pers.
Schweineleber geschnetzelt (alternativ Kalbsleber)	1 Kg	5 Kg	10 Kg
Zwiebeln in Streifen	375 g	1,9 Kg	3,8 Kg
Äpfel (Cox Orange oder Boskoop) in feine Würfel geschnitten	250 g	1,25 Kg	2,5 Kg
Rosinen	75 g	375 g	750 g
ORANKA Apfelsaft 1+4 Konzentrat	20 ml	100 ml	200 ml
ORANKA Fruchtgetränk Johannisbeere 1+19 Konzentrat	20 ml	100 ml	200 ml
Butterschmalz	125 g	625 g	1,25 g
Mehl	100 g	500 g	1 K g
braune Grundsauce (Demi)	250 ml	1,25 Liter	2,5 Liter
Crème Fraîche	125 ml	625 ml	1,25 Kg
Salz, Pfeffer, Majoran, eventuell Rotwein			

Rosinen in dem ORANKA Konzentrat "Schwarze Johannisbeere" und etwas Wasser einweichen lassen.

Die geschnittene Leber mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen und mit dem Mehl abstäuben. Zwei Drittel Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Leber von allen Seiten kross anbraten, heraus nehmen und warm stellen.

Das restliche Butterschmalz in den Bratensatz geben, Zwiebeln darin glasig dünsten und mit dem ORANKA Konzentrat "Apfel" (und eventuell etwas Rotwein) ablöschen. Eingelegte Rosinen hinzugeben. Mit brauner Grundsauce auffüllen, kurz aufkochen und mit Crème Fraîche leicht binden. Apfelwürfel und die Leber hinzufügen, aufkochen lassen und abschmecken.



Als Beilagen eignen sich besonders gut Kräuterpüree, Herzogin-Kartoffeln sowie Salate der Saison.

Feines Wildragout im Pastetchen

Zutaten

	10 Pers.	50 Pers.	100 Pers.
Blätterteig-Pasteten	10 Stck.	50 Stck.	100 Stck.
Wildfleisch (Reh, Hirsch, Wildschwein oder Kaninchen)	750 g	3,75 kg	7,5 kg
Zwiebeln, gewürfelt	125 g	625 g	1,25 kg
Öl	50 ml	250 ml	500 ml
ORANKA Redberry-saft 1+4 Konzentrat	40 ml	200 ml	400 ml
ORANKA Orangensaft 1+4 Konzentrat	40 ml	200 ml	400 ml
Preiselbeeren oder halbierte Sauerkirschen	40 g	200 g	400 g
Pfifferlinge aus der Dose	250 g	1,25 Kg	2,5 Kg
Tomatenmark	50 g	250 g	500 g
Saure Sahne	50 g	250 g	500 g
Wildgewürze, Salz, Pfeffer			
Rotwein	200 ml	1 Liter	2 Liter
Wasser	300 ml	1,5 Liter	3 Liter

Wildfleisch fein würfeln. Pfifferlinge (ersatzweise Champignons) auf ein Sieb gießen, kalt spülen und klein schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, Fleisch und Zwiebeln anbraten, das Tomatenmark hinzufügen und kurz mit anrösten. Anschließend mit ORANKA Konzentrat "Redberry" und Rotwein ablöschen. Dann mit Wasser auffüllen und einkochen lassen. Wenn das Fleisch fast gar ist, das ORANKA Konzentrat "Orange", die Pilze und die saure Sahne hinzufügen. Alles nochmal kurz aufkochen, würzen und abschmecken (eventuell noch leicht binden).

Die vorgewärmten Pasteten auf einem Teller anrichten, das Ragout verteilen.

Mit Preiselbeeren oder halbierten Kirschen garnieren.

ORANKA.
Raffinierte Vorspeisen.

Feuriges Rindergeschnetzeltes

Zutaten

	10 Pers.	50 Pers.	100 Pers.
Rinderhüftsteak	1 Kg	5 Kg	10 Kg
Zwiebeln	250 g	1,25 Kg	2,5 Kg
Knoblauchzehen	2 Stck.	.6 Stck.	12 Stck.
Peperoni	2 Stck.	5 Stck	10 Stck.
süß-scharfe Chilisauce	80 ml	400 ml	800 ml
ORANKA Apfelnektar 1+9 Konzentrat	30 ml	150 ml	300 ml
Petersilie fein gehackt	1 Bund	5 Bund	10 Bund
Möhren	600 g	3 Kg	6 Kg
Äpfel (Cox-Orange)	3 Stck.	15 Stck.	30 Stck.
Sojasauce	80 ml	200 ml	1 Liter
Flüssiger Honig	20 g	100 g	200 g
braune Grundsauce	625 ml	3,125 Liter	6,25 Liter
Öl zum braten			
Salz, Pfeffer			
Zitronen, ausgepresst	2 Stck.	6 Stck.	12 Stck.

Fleisch waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Knoblauch und die Peperoni putzen und fein hacken. Anschließend mit der süß-scharfen Chilisauce und dem ORANKA Konzentrat "Apfel" sowie den Fleischstreifen mischen. Abdecken und kühl stellen.

Die Zwiebeln in Scheiben schneiden. Die Möhren waschen, schälen und in feine Streifen schneiden. Die Äpfel waschen und mit der Schale in feine Streifen schneiden, dann mit Zitronensaft vermengen. Die Sojasauce mit dem Honig und der Grundsauce 2-3 Minuten einkochen lassen.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und die Möhren 1-2 Minuten anbraten, dann herausnehmen. Das marinierte Fleisch nun ebenfalls in heißem Öl anbraten, das Möhren-Zwiebelgemisch, die Sauce, die gehackte Petersilie und die Apfelstreifen hinzugeben. Alles zusammen aufkochen lassen. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Als Beilagen harmonieren Spätzle oder andere kurze Nudeln sowie Reis oder Kräuterpüree besonders gut.

ORANKA.
Köstliche Hauptgänge.

Geflügelgeschnetzeltes Bombay

Zutaten

	10 Pers.	50 Pers.	100 Pers.
Geflügelgeschnetzeltes	1,5 Kg	7,5 kg	15 Kg
Öl	125 ml	625 ml	1,25 Liter
Ananasstücke	200 g	1 Kg	2 Kg
bunte Paprikastreifen	200 g	1 Kg	2 Kg
Möhrenstifte	200 g	1 Kg	2 Kg
Zwiebelstreifen	200 g	1 Kg	2 Kg
ORANKA Fruchtgetränk Ananas 1+19 Konzentrat	40 ml	200 ml	400 ml
Sahne	200 ml	1 Liter	2 Liter
Mehl	60 g	300 g	600 g
Tomatenmark	50 g	250 g	500 g
scharfer Senf	40 g	200 g	400 g
Salz, Pfeffer, Chili, Knoblauch			

Geflügelstreifen mit Öl, Senf, Chili, Mehl, Salz und Pfeffer sowie dem fein gepressten Knoblauch vermengen.

Alles in der Pfanne anbraten und die Zwiebeln hinzugeben. Anschließend das Tomatenmark, die Möhrenstifte sowie die Paprikastreifen und Ananasstücke hinzugeben, kurz anbraten und abschließend mit ORANKA Konzentrat "Ananas" und Sahne angießen (eventuell etwas Wasser hinzufügen). Auf kleiner Flamme noch etwas köcheln lassen.



Dazu passt ein Curry- oder Kräuterreis und ein knackiger Sprossensalat.

Gefülltes Putenröllchen mit Mango-Pfirsich-Sauce

Zutaten

	10 Pers.	50 Pers.	100 Pers.
Putenschnitzel	1,5 Kg	7,5 Kg	15 Kg
Ricotta-Käse	300 g	1,5 Kg	3 Kg
Frischkäse mit Kräutern	125 g	625 g	1,25 Kg
bunte Paprikawürfel	250 g	1,25 Kg	2,5 kg
Mango-Fruchtfleisch gewürfelt	250 g	1,25 Kg	2,5 Kg
Wasser	500 ml	2,5 Liter	5 Liter
ORANKA Fruchtgetränk Pfirsich 1+19 Konzentrat	100 ml	500 ml	1 Liter
braune Grundsauce (Demi)	250 ml	1,25 Liter	2,5 Liter
Zwiebel fein gewürfelt	200 g	1 Kg	2 Kg
Butter	125 g	625 g	1,25 Kg
Crème Fraîche	125 ml	625 ml	1,25 Kg
Salz, Pfeffer			
Öl zum braten	125 ml	625 ml	1,25 Liter

Die Putenschnitzel zwischen zwei festen Folien flach klopfen und würzen.

Ricotta fein würfeln, mit dem Frischkäse und den bunten Paprikawürfeln mischen, auf die Schnitzel verteilen, glatt streichen und stramm aufrollen.

In Öl von allen Seiten anbraten und im Ofen 5-8 Minuten fertig garen.

In der Zwischenzeit die Butter in einem Topf zerlassen. Die Zwiebelwürfel anschwitzen, mit dem ORANKA Konzentrat "Pfirsich", dem Wasser, der braunen Grundsauce und Crème Fraîche auffüllen. Um ein Drittel einkochen lassen, gewürfelte Mango hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Einen Saucenspiegel auf den Teller geben und die in Tranchen geschnittenen Putenröllchen anlegen.



Als Beilagen eignen sich sehr gut Brokkoliröschen, Spätzle oder Grießnockerln.

Geschnetzeltes Schweinefleisch Exotic Peach

Zutaten

	10 Pers.	50 Pers.	100 Pers.
Schweinefleisch, aus dem Rücken geschnitten	1 Kg	5 kg	10 Kg
Lauchzwiebeln	625 g	3,125 Kg	6,25 Kg
Pfirsich aus der Dose	500 g	2,5 Kg	5 Kg
Sahne	500 ml	2,5 Liter	5 Liter
Currypulver	20 g	100 g	200 g
Knoblauch, gehackt	2 Zehen	8 Zehen	16 Zehen
ORANKA Fruchtgetränk Pfirsich 1+19 Konzentrat	50 ml	250 ml	500 ml
Wasser	800 ml	4 Liter	8 Liter
Salz, Pfeffer			
Kurkuma	2 EL	4 EL	8 EL
Basmati-Reis	250 g	1,25 Kg	2,5 Kg
Zwiebeln, feine Würfel	250 g	1,25 Kg	2,5 Kg
Butterschmalz	100 g	500 g	1 Kg
Mandelblättchen, geröstet	75 g	375 g	750 g

Fleisch in Streifen schneiden, Lauchzwiebeln putzen, waschen, in Ringe oder Stücke schneiden. Pfirsiche abtropfen lassen, die Flüssigkeit auffangen und die Pfirsichhälften in Spalten schneiden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, darin Zwiebeln und Fleisch anbraten, anschließend alles herausnehmen. Lauchzwiebeln in die Pfanne geben, andünsten, mit Knoblauch, Curry und Kurkuma würzen, mit dem Pfirsichsaft (aus der Dose) ablöschen und leicht einkochen lassen. Anschließend Wasser und das ORANKA Konzentrat "Pfirsich" zugeben. Mit Sahne auffüllen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eventuell binden.

Nebenbei den Basmati-Reis kochen und die gerösteten Mandelblätter unter den Reis heben.

ORANKA.
Köstliche Hauptgänge.

Hirsch-Medaillons in Rotwein-Himbeer-Sauce

Zutaten

	10 Pers.	50 Pers.	100 Pers.
Hirsch-Medaillons	1,5 Kg	7,5 Kg	15 Kg
Karotten	250 g	1,25 Kg	2,5 Kg
Lauch	250 g	1,25 Kg	2,5 Kg
Sellerie	250 g	1,25 Kg	2,5 Kg
Öl zum braten	125 ml	625 ml	1,25 Liter
Bratensaft	625 ml	3,125 Liter	6,25 Liter
Rotwein	750 ml	3,75 Liter	7,5 Liter
Wasser	625 ml	3,125 Liter	6,25 Liter
ORANKA Frucht- getränk Himbeere 1+19 Konzentrat	100 ml	0,5 Liter	1 Liter
Himbeeren (TK oder frisch)	320 g	1,5 Kg	3 Kg
Himbeeressig	60 ml	300 ml	600 ml
Crème Fraîche	500 g	2,5 Kg	5 Kg
Tomatenmark	50 g	250 g	500 g
Nelken, Lorbeerblätter, Wachholderbeeren, Salz, Pfeffer			

Hirsch-Medaillons salzen und pfeffern. Karotten, Lauch und Sellerie putzen, waschen und in Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten anbraten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Gemüse fünf Minuten in der Pfanne anrösten, Tomatenmark und die restlichen Gewürze hinzugeben, mit dem ORANKA Konzentrat "Himbeere" sowie dem Wasser und Rotwein ablöschen. Dann mit dem Bratensaft auffüllen und mit Himbeeressig leicht säuern. Die Sauce passieren und mit Crème Fraîche sowie den Himbeeren vollenden. Die Medaillons in der Sauce nochmals leicht gar ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Als Beilagen empfehlen wir Orangen-Rotkohl, Semmelknödel oder Kroketten.

Kalbsbraten in Apfelrahmsauce

Zutaten

	10 Pers.	50 Pers.	100 Pers.
Kalbsbraten	2 Kg	10 Kg	20 Kg
Röstgemüse	300 g	1,5 Kg	3 Kg
Öl zum braten	50 ml	250 ml	500 ml
Apfelspalten	300 g	1,5 Kg	3 Kg
Zwiebelstreifen	100 g	500 g	1 Kg
ORANKA Frucht- getränk Apfel 1+19 Konzentrat	100 ml	500 ml	1 Liter
Sahne	250 ml	1,25 Liter	2,5 Liter
Knoblauch	2 Zehen	8 Zehen	16 Zehen
Kalbsfond	1 Liter	5 Liter	10 Liter
Tomatenmark	40 g	185 g	370 g
Butter	20 g	100 g	200 g
Mehl	50 g	250 g	50 g
Salz, Pfeffer			
eventuell Calvados			

Den Kalbsbraten mit Salz und Pfeffer würzen und anbraten. Das Röstgemüse sowie das Tomatenmark dazugeben, ebenfalls anbraten und mit dem Kalbsfond auffüllen. Anschließend ca. 1 – 1½ Stunden schmoren lassen.

Für die Soße die Zwiebeln in Butter anschwitzen und mit dem ORANKA Konzentrat "Apfel", dem Bratenfond und der Sahne angießen. Dann alles zum kochen bringen und mit Mehl binden. Leicht köcheln lassen. Abschließend die Apfelspalten zugeben und mit Knoblauch und eventuell einem Schuss Calvados abschmecken.

ORANKA.
Köstliche Hauptgänge.

Kalifornischer Schweinebraten

Zutaten

	10 Pers.	50 Pers.	100 Pers.
Schweinebraten	2 Kg	10 Kg	20 Kg
Zwiebeln in Streifen	250 g	1,25 kg	2,5 Kg
Tomatenmark	50 g	250 g	500 g
Mehl	50 g	250 g	500 g
Fleischbrühe	800 ml	4 Liter	8 Liter
ORANKA Fruchtgetränk Pfirsich 1+19 Konzentrat	80 ml	400 ml	800 ml
Pfirsichwürfel (Dose)	200 g	1,25 Kg	2,5 Kg
Salz, Pfeffer, Chilipulver			
Senf, mittelscharf	40 g	200 g	400 g
Öl	50 ml	250 ml	500 ml
Knoblauch	2 Zehen	6 Zehen	12 Zehen
Sahne	100 ml	500 ml	1,0 Liter

Den Schweinebraten mit Salz und Pfeffer würzen, mit Senf einreiben und in heißem Öl in einer Pfanne anbraten. Die Zwiebeln leicht anrösten, das Tomatenmark hinzufügen, ebenfalls kurz mit anrösten und mit der Fleischbrühe und dem ORANKA Konzentrat "Pfirsich" auffüllen. Das Fleisch im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad 1,5 bis 2 Stunden schmoren. Die Sauce mit dem angerührten Mehl binden, Pfirsichwürfel hinzugeben, mit Knoblauch und Chili abschmecken. Zum Schluss mit Sahne verfeinern.



Als Beilagen eignen sich Speck-Bohnen, Brokkoliröschen, Kartoffelecken, glacierte Fingermöhren sowie Weißkohl-Karottensalat.

Orangen-Cashew-Hähnchen

Zutaten

	10 Pers.	50 Pers.	100 Pers.
Hähnchenbrustfilet	1,25 kg	6,25 Kg	12,5 Kg
Cashew-Nüsse	375 g	1,8 kg	3,5 Kg
Lauch	500 g	2,5 Kg	5 Kg
frischer Ingwer	40 g	200 g	400 g
Öl	30 ml	150 ml	300 ml
ORANKA Orangensaft 1+4 Konzentrat	50 ml	250 ml	500 ml
Wasser	500 ml	2,5 Liter	5 Liter
Sojasauce	70 ml	350 ml	750 ml
Speisestärke	45 g	225 g	450 g
Salz, Pfeffer			

Hähnchenbrustfilet unter fließendem Wasser kalt abspülen und trocken tupfen. Das Fleisch in ca. 2 cm große Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Ein Drittel des ORANKA Konzentrates "Orange" und ein Drittel des Wassers mit der Speisestärke glatt rühren, über das Fleisch geben und gut vermengen. Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Den Ingwer schälen und in hauchdünne, feine Scheiben schneiden. Das restliche ORANKA Konzentrat "Orange" und das übrige Wasser mit der Sojasauce verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Cashew-Kerne anrösten, anschließend mit einer Schaumkelle herausnehmen und beiseite stellen. Das Fleisch in die Pfanne geben und 1-2 Minuten scharf anbraten, Lauch und Ingwer hinzufügen und eine Minute weiter braten. Mit dem Sojagemisch ablöschen und die Cashew-Kerne dazugeben. Kurz aufkochen lassen und sofort servieren.



Servieren sie das Orangen-Cashew-Hähnchen an Reis mit Zuckererbsen oder einem frischen gemischten Salat.

ORANKA.
Köstliche Hauptgänge.

Pfälzer Pilzrouladen

Zutaten

	10 Pers.	50 Pers.	100 Pers.
Schweineschnitzel á 150 g	1,5 Kg	7,5 Kg	15 Kg
grobe Land-Leberwurst	250 g	1,25 Kg	2,5 Kg
Zwiebeln, gewürfelt	250 g	1,25 Kg	2,5 Kg
Mischpilze/Dose	625 g	3,125 Kg	6,25 Kg
Petersilie, gehackt	2 Bund	5 Bund	10 Bund
Preiselbeeren	75 g	375 g	750 g
Paniermehl	75 g	375 g	750 g
Salz, Pfeffer			
Muskat	2 Prisen	¼ TL	½ TL
Öl	125 ml	625 ml	1,25 Liter
Bratensauce	625 ml	3,125 Liter	6,25 Liter
Rotwein	625 ml	3,125 Liter	6,25 Liter
ORANKA Fruchtgetränk Sauerkirsch 1+19 Konzentrat	250 ml	1,25 Liter	2,5 Liter
Wasser	350 ml	1,75 Liter	3,5 Liter
Sahne	250 ml	1,25 Liter	2,5 Liter
Kirschlikör	40 ml	200 ml	400 ml

Schweineschnitzel dünn klopfen und auf einer Arbeitsfläche oder einem Gastro-Blech auslegen, dann salzen und pfeffern. Leberwurst in einer Schüssel mit dem Kochlöffel weichrühren. Zwiebeln, Mischpilze und Petersilie fein hacken. Preiselbeeren und Paniermehl unter die Leberwurst rühren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Masse auf die Schnitzel verteilen. Zusammenrollen und mit einem Zahnstocher oder Küchenschnur binden. Öl in eine Pfanne geben und die Rouladen rundum anbraten. Mit dem ORANKA Konzentrat "Sauerkirsch", Rotwein, Wasser und Bratensauce angießen. Im vorgeheizten Backofen (200 Grad) ca. 30 Minuten garen. Die Rouladen herausnehmen und warmstellen. Die Sauce mit Sahne und Kirschlikör verfeinern, eventuell leicht abbinden. Abschließend beim Anrichten mit Sauce überziehen und mit gehackter Petersilie bestreuen.



Als Beilagen passen Rosenkohl oder Brokkoliröschen sowie Klöße oder Kroketten sehr gut.

Rotbarsch in Ananas-Kokossauce

Zutaten

	10 Pers.	50 Pers.	100 Pers.
Rotbarschfilet	2 Kg	10 Kg	20 Kg
ORANKA Fruchtgetränk Ananas 1+19 Konzentrat	80 ml	400 ml	800 ml
Wasser	1 Liter	5 Liter	10 Liter
Kokosmilch	450 ml	2,25 Liter	4,5 Liter
Blumenkohlröschen	500 g	2,5 Kg	5 kg
Zwiebeln	500 g	2,5 Kg	5 Kg
Butter	100 g	500 g	1 Kg
Öl	30 ml	150ml	300 ml
Kurkumapulver	10 g	50 g	100 g
Zimtpulver	1/2 TL	2 TL	4 TL
Nelkenpulver	¼ TL	1 EL	2 EL
Chilipulver	1 Mps.	¼ TL	½ EL
Zitronen	2 Stck.	5 Stck.	10 Stck.
Salz			

Das Rotbarschfilet unter kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Den Blumenkohl waschen und in kochendem Salzwasser 3 Minuten garen. Anschließend abgießen und auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Die Butter zusammen mit dem Öl in einem Wok oder einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten. Die Gewürze hinzufügen und 1 Minute anrösten. Den Blumenkohl dazu geben, kurz mit anbraten. Das Ganze mit Kokosmilch, dem ORANKA Konzentrat "Ananas" sowie Wasser auffüllen und aufkochen. Fischfilet mit Zitronensaft und Salz würzen und in die Sauce geben. Den Herd auf die kleinste Flamme herunterschalten, die Pfanne mit einem Deckel verschließen und das Ganze ca. 4 Minuten ziehen lassen. Abschließend nochmals abschmecken und sofort servieren.



Servieren Sie den Rotbarsch mit Basmati-Reis und einem frischen Salat.

ORANKA.
Köstliche Hauptgänge.

Rotkohlrollchen in Orangensauce

Zutaten

	10 Pers.	50 Pers.	100 Pers.
Rotkohl	2 Kg	10 Kg	20 Kg
Lauch	500 g	2,5 Kg	5 Kg
Zwiebeln	250 g	1,25 Kg	2,5 Kg
Kartoffeln mehlig kochend	500 g	2,5 Kg	5 Kg
Gemüsebrühe (Instant)	500 ml	2,5 Liter	5 Liter
ORANKA Orangen-Nektar 1+9 Konzentrat	40 ml	200 ml	400 ml
Sahne	250 ml	1,25 Liter	2,5 Liter
Milch	250 ml	1,25 ml	2,5 Liter
Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss			
Öl	50 ml	250 ml	500 ml
Butter	50 g	250 g	500 g
Mett (Thüringer Mett)	500 g	2,5 Kg	5 Kg
Eier	2 Stck.	10 Stck.	20 Stck
Magerquark	100 g	500 g	1 Kg
Essig	20 ml	100 ml	200 ml
Schnittlauchröllchen	100 g	250 g	500 g

Kohl putzen, große Blätter abtrennen. Den restlichen Kohl grob hacken. Lauch putzen, waschen, in feine Ringe schneiden. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Kartoffeln schälen, waschen, würfeln, in Brühe 15 Minuten weich kochen. Sahne und Milch angießen, aufkochen, mit einem Mixstab pürieren. Das ORANKA Konzentrat "Orange" zugeben, mit Salz, Pfeffer und geriebenem Muskat würzen. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. 2 Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen, Lauch und Zwiebeln darin andünsten, herausnehmen. Restliches Öl nochmals in die Pfanne geben und den gehackten Kohl 5 Minuten dünsten. Lauchmischung und den Kohl abkühlen lassen, dann mit Hackfleisch, Ei und Quark vermengen, salzen und pfeffern. Die Kohlblätter in Salzwasser mit einem Schuss Essig 2-3 Minuten vorgaren. In kaltem Wasser abschrecken und trocken tupfen. Bei jedem Kohlblatt die Mittelrippe flach abschneiden. Hackmasse auf die Kohlblätter verteilen, diese zu Rouladen einrollen. Die Rotkohlrollchen in eine mit Butter gefettete Form geben, die Sauce angießen und im Backofen 30–40 Minuten gar schmoren lassen. Zum servieren die geschnittenen Rouladen auf einen Soßenspiegel setzen und mit den Schnittlauchröllchen bestreuen.

Schweinebraten mit Backobstfüllung

Zutaten

	10 Pers.	50 Pers.	100 Pers.
Schweinebraten (Rücken oder Nacken)	2 Kg	10 Kg	20 Kg
Backobst	300 g	1,5 kg	3 Kg
Öl	50 ml	250 ml	500 ml
Fleischbrühe	800 ml	4 Liter	8 Liter
ORANKA Redberry-Saft 1+4 Konzentrat	250 ml	1,25 Liter	2,5 Liter
Wasser	1 Liter	5 Liter	10 Liter
Zwiebelwürfel	250 g	1,25 Kg	2,5 Kg
Backobstwürfel	200 g	1 Kg	2 Kg
Mehl	50 g	250 g	500 g
Tomatenmark	50 g	250 g	500 g
Salz, Pfeffer			
Röstgemüse	200 g	1 Kg	2 Kg

In den Braten der Länge nach einen Tunnel schneiden, in diese Öffnung das Backobst füllen. Man kann auch aus der Schulter einen Rollbraten mit dieser Füllung herstellen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer gut würzen und in einer Backofenpfanne scharf anbraten. Anschließend herausnehmen. Im Bratensatz das Röstgemüse mit dem Tomatenmark anrösten und mit der Fleischbrühe auffüllen. Braten wieder in die Sauce geben und im Ofen bei 180 Grad fertig garen. Braten aus dem Saucenfond dann herausnehmen und warm stellen. Die Sauce passieren. In den Saucenfond nun die Zwiebeln, die Backobstwürfel und den nach Anleitung fertig ausgemischten ORANKA Redberrysaft geben und anschließend aufkochen. Zuletzt die Sauce mit Mehl binden und abschmecken.

ORANKA.
Köstliche Hauptgänge.

Seelachsfilet im Limetten-Negligé

Zutaten

	10 Pers.	50 Pers.	100 Pers.
Seelachsfilet	1,6 Kg	8 Kg	16 Kg
ORANKA Fruchtgetränk Limette 1+19 Konzentrat	40 ml	200 ml	400 ml
Salz, Pfeffer			
Kirschtomaten	0,5 Kg	2,5 Kg	5 Kg
Lauchzwiebeln	2 Bund	10 Bund	20 Bund
Gouda -Käse gerieben	400 g	2 Kg	4 Kg
Butter zum ausfetten	50 g	250 g	500 g
Für die Sauce			
Butter	60 g	300 g	600 g
Mehl	80 g	400 g	800 g
Dill, Kerbel gehackt			
Fischfond oder Milch	80ml	4 Liter	8 Liter
Oranka Orangensaft 1+9 Konzentrat	80 ml	400 ml	800 ml
ORANKA Fruchtgetränk Limette 1+19 Konzentrat	50 ml	250 ml	500 ml
evtl. Schmand oder Crème Fraîche			

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Seelachsfilet mit Wasser kurz abspülen, trocken tupfen und anschließend mit dem ORANKA Konzentrat "Limette" sowie Salz und Pfeffer würzen. Tomaten waschen, putzen und halbieren. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Eine Auflaufform oder ein Gastro-Blech mit der Butter ausfetten. Die Fischfilets hineinlegen, Tomatenhälften, Lauchringe darauf verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem geriebenen Käse bestreuen und im Backofen ca. 25 Minuten backen.

Sauce

Butter zerlassen und mit dem Mehl anschwitzen. Dann mit dem Fischfond oder der Milch auffüllen und kurz aufkochen lassen. Die ORANKA Konzentrate "Orange" und "Limette" sowie die Kräuter hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell mit Schmand oder Crème Fraîche verfeinern.



Als Beilagen harmonisieren bunter Reis, Kartoffel-Kräuter-Püree und Salat.

ORANKA.
Köstliche Hauptgänge.

Sesam-Hackfleischbällchen mit fruchtiger Pfirsich-Sauce

Zutaten

	10 Pers.	50 Pers.	100 Pers.
gem. Hackfleisch	1 Kg	5 Kg	10 Kg
Knoblauchzehen	2 Stck.	8 Stck.	16 Stck.
Lauchzwiebeln	250 g	1,25 Kg	2,5 Kg
Brötchen vom Vortag	3 Stck.	15 Stck.	30 Stck.
Eier	3 Stck.	10 Stck.	20 Stck.
Sesamsamen	100 g	500 g	1 Kg
Asia-Gewürz, Salz, Pfeffer, gem. Kreuzkümmel, gem. Zimt			
Paprikapulver	8 g	40 g	80 g
Öl zum braten			
Für die Sauce			
Zwiebel fein, gewürfelt	150 g	750 g	1,5 Kg
Olivenöl	30 ml	150 ml	300 ml
Pfirsiche/ Würfel oder Spalten	600 g	3 Kg	6 Kg
ORANKA Fruchtgetränk Pfirsich 1+19 Konzentrat	50 ml	250 ml	500 ml
Wasser	950 ml	4,75 Liter	9,5 Liter
braune Grundsauce (Demi - Glace)	625 ml	3,25 Liter	6,5 Liter
Zimt, Pfeffer, evtl. Peperoni			

Lauchzwiebeln waschen, putzen und fein schneiden. Knoblauchzehen putzen und ebenfalls fein hacken. Die Brötchen vom Vortag in Wasser einweichen. Den Sesam in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten, herausnehmen und kalt stellen. Das Hackfleisch mit dem Ei, Knoblauch, Lauchzwiebeln, ausgedrückten Brötchen, geröstetem Sesam und den Gewürzen vermengen. Aus dieser Grundmasse kleine Hackbällchen formen und in heißem Öl 5-7 Minuten braten (eventuell warm stellen).

Sauce

Olivenöl erhitzen, die Zwiebelwürfel anschwitzen, mit dem ORANKA Konzentrat "Pfirsich" ablöschen, Gewürze hinzugeben, mit dem Wasser und der braunen Grundsauce auffüllen. Die Pfirsich-Würfel oder Spalten hinzufügen. Einen Saucen-Spiegel auf eine Platte oder auf Teller gießen und die Hackbällchen darauf anrichten. Eventuell Schärfe durch frische Peperoni erzielen.



Servieren Sie zu den Sesam-Hackfleischbällchen und der fruchtigen Sauce Risi-Bisi-Reis sowie einen knackigen Salat der Saison.

Altdeutsche Rote Grütze

Zutaten

	10 Pers.	50 Pers.	100 Pers.
Erdbeeren TK	600 g	3 Kg	6 Kg
Himbeeren TK	400 g	2 Kg	4 Kg
Schattenmorellen TK oder Beerenmischung TK	400 g	2 Kg	4 Kg
Wasser	800 ml	4 Liter	8 Liter
ORANKA Redberry-Saft 1+4 Konzentrat	100 ml	0,5 Liter	1 Liter
Zucker	160 g	800 g	1,6 Kg
Sago	80 g	400 g	800 g
Salz	2 Prisen	¼ TL	½ EL
Vanillinzucker	2 Pck.	10 Pck.	20 Pck.

Das ORANKA Konzentrat "Redberry" mit dem Wasser, dem Zucker und dem Vanillinzucker aufkochen, den Sago und das Salz hinzugeben und ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Die Früchte unter die heiße Masse geben und vorsichtig vermengen. Abschließend portionieren und heiss oder kalt servieren.



Dazu passen besonders gut Vanillesauce, Eis oder geschlagene bzw. flüssige Sahne.

Aprikosen-Wellness-Torte

Zutaten

	Für einen Kuchen á 10 Portionen
Margarine	100 g
Zucker	150 g
Vanillinzucker	1 Pck.
Eier	2 Stck.
Mehl	250 g
Backpulver	½ Pck.
Milch	2 EL
Auflage	
Magerquark	500 g
Zucker	200 g
ORANKA Multi-Vitamin-Saft 1+4 Konzentrat	40 ml
Sahne	375 ml
Dosen Aprikosen	1 - 2
Gelatine	8 Blatt
Tortenguss klar	2 Pck.
ORANKA Multi-Vitamin-Saft 1+4 Konzentrat für den Tortenguss	20 ml

Margarine, Zucker, Vanillezucker und Eier verrühren. Mehl und Backpulver dazugeben. Nun Milch zu dem Teig geben, damit er geschmeidiger wird.

Eine Springform einfetten, den Teig einfüllen und auf mittlerer Schiene im Backofen bei 170 Grad ca. 20 Minuten backen.

Auflage:

Quark, Zucker und ORANKA Konzentrat "Multi-Vitamin" verrühren. Eingeweichte Gelatine erwärmen und unter die Masse ziehen, ebenfalls die steifgeschlagene Sahne und etwa 1/3 der kleingeschnittenen Früchte. Um den Teigboden einen Tortenring legen und die Masse darauf verteilen. Die restlichen Früchte auf die gestockte Füllung verteilen. Tortenguss mit etwas ausgemischtem ORANKA Konzentrat "Multi-Vitamin" erstellen und über die Früchte geben.

ORANKA.
Fruchtige Desserts.

Bratäpfel mit raffinierter Aprikosensauce

Zutaten

	10 Pers.	50 Pers.	100 Pers.
große Äpfel	10 Stck.	50 Stck.	100 Stck.
Aprikosenhälften	625 g	3,125 Kg	6,5 Kg
Rosinen	100 g	500 g	1 Kg
Marzipan-Rohmasse	375 g	1,875 Kg	3,75 Kg
Aprikosenlikör	60 ml	300 ml	600 ml
ORANKA Orangensaft 1+4 Konzentrat	60 ml	300 ml	600 ml
Sahne	500 ml	2,5 Liter	5 Liter
Vanillinzucker	20 g	100 g	200 g
Zucker	100 g	500 g	1 Kg

Die Äpfel waschen und die Kerngehäuse heraus stechen. Die Aprikosenhälften abtropfen lassen. Ein Drittel der Aprikosen in Würfel schneiden und den Rest pürieren. Dann die Aprikosenwürfel mit den Rosinen, der Marzipanmasse, dem Aprikosenlikör (1/3) und dem ORANKA Konzentrat "Orange" zu einer Masse verarbeiten. Die Marzipanmasse in die Äpfel füllen und mit einem Löffel fest andrücken. Die gefüllten Äpfel in eine gefettete, feuerfeste Form stellen und in den vorgeheizten Backofen bei 220 Grad ca. 20 Minuten backen. In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen. Vanillezucker, Zucker, das Aprikosenpüree und den restlichen Aprikosenlikör unter die Sahne geben.

Abschließend die Aprikosensauce über die Bratäpfel geben und servieren.

Erfrischende Heidelbeer-Kirschgrütze

Zutaten

	10 Pers.	50 Pers.	100 Pers.
Heidelbeeren	500 g	2,5 Kg	5 Kg
Kirschen	250 g	1,25 Kg	2,5 Kg
ORANKA Fruchtgetränk Sauerkirsch 1+19 Konzentrat	150 ml	0,75 Kg	1,5 Liter
Wasser	1,7 Liter	8,5 Liter	17 Liter
geriebene Zitronenschale	1 EL	5 EL	10 EL
Vanillinzucker	30 g	150 g	300 g
Zucker	150 g	750 g	1,5 Kg
Griß	125 g	625 g	1,25 Kg
Salz	2 Prisen	¼ TL	½ EL

Heidelbeeren und Kirschen putzen und waschen. Das ORANKA Konzentrat "Sauerkirsch" mit dem Wasser in einem Topf erhitzen. Die Zitronenschale, die Prisen Salz, Vanillezucker und Zucker dazugeben und mit den Kirschen und Heidelbeeren 5–10 Minuten leicht kochen lassen. Alles zusammen pürieren, wieder in einen Topf geben und mit dem Griß zum Kochen bringen. Von der Kochstelle nehmen und abkühlen lassen. Nun portionieren oder in eine große Schüssel geben.



Reichen Sie zu der erfrischenden Grütze Vanillesauce, Milch oder leicht angeschlagene Sahne.

Fruchtiger Himbeer-Melonen-Quark

Zutaten

	10 Pers.	50 Pers.	100 Pers.
Himbeeren TK	625 g	3,125 Kg	6,25 Kg
kleine Melonen	2 Stck.	10 Stck.	20 Stck.
Speisequark	1,25 Kg	6,25 Kg	12,5 Kg
Vanillinzucker	40 g	200 g	400 g
flüssiger Honig	125 ml	625 ml	1,25 Liter
ORANKA Frucht- getränk Himbeere 1+19 Konzentrat	100 ml	500 ml	1 Liter
Zitrone	2 Stck.	10 Stck.	20 Stck.
Zitronensandkuchen (Fertigprodukt)	500 g	2,5 Kg	5 Kg
Butter	100 g	500 g	1 Kg

Himbeeren auftauen lassen. Melonen quer halbieren, entkernen, Fruchtfleisch herauslösen und würfeln. Quark mit Vanillinzucker, Zitronensaft und flüssigem Honig sowie dem ORANKA Konzentrat "Himbeere" verrühren. Einen Teil der Früchte für die Dekoration aufheben, die restlichen Früchte unter den Quark heben. In Portionsschalen, Gläser oder eine große Schüssel füllen und kalt stellen.

Den Kuchen in 1 cm große Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, Kuchenwürfel darin knusprig anbraten. Die noch heißen Kuchen-Croutons über den Quark verteilen, abschließend mit den restlichen Früchten dekorieren.

Grießflammerie mit Schuß

Zutaten

	10 Pers.	50 Pers.	100 Pers.
Zucker	100 g	500 g	1 Kg
Vanillinzucker	80 g	400 g	800 g
Milch	1 Liter	5 Liter	10 Liter
Vanillestange	4 Stck.	20 Stck.	40 Stck.
Zimtstange	4 Stck.	20 Stck.	40 Stck.
Salz			
Grieß	170 g	850 g	1,7 Kg
Gelatine	10 Blatt	50 Blatt	100 Blatt
ORANKA Orangensaft 1+4 Konzentrat	100 ml	500 ml	1 Liter
eventuell Grand Manier			
Sahne	1 Liter	5 Liter	10 Liter
abgeriebene Zitrone	2 Stck.	10 Stck.	20 Stck.
abgeriebene Orange	2 Stck.	10 Stck.	20 Stck.

Die Milch mit dem Zucker, dem Vanillinzucker, den Zimt- und Vanilistangen sowie dem Salz aufkochen und eine halbe Stunde ziehen lassen und passieren. Den Grieß einrühren und ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Die Gelatine im ORANKA Konzentrat "Orange" und eventuell etwas Grand Manier auflösen und dazugeben. Die Masse leicht abkühlen lassen und die geschlagene Sahne unterheben. In kleine Formen abfüllen und kühl stellen.



Es passen alle Fruchtsaucen oder Frucht пюре-Variationen dazu.

ORANKA.
Fruchtige Desserts.

Grießschnitten mit Kirsch-Zwetschgen-Sauce

Zutaten

	10 Pers.	50 Pers.	100 Pers.
Zwetschgen	600 g	3 Kg	6 Kg
Kirschen	600 g	3 Kg	6 kg
ORANKA Redberry-Nektar 1+9 Konzentrat	80 ml	400 ml	800 ml
Zimt	1 ½ Stg.	5 Stg.	10 Stg.
Zucker	150 g	750 g	1,5 Kg
Hagebuttenkonfitüre	250 g	1,25 Kg	2,5 Kg
Milch	0,5 Liter	2,5 Liter	5 Liter
Butter zum einfetten und anbraten	80 g	250 g	500 g
Hartweizengrieß	500 g	2,5 Kg	5 Kg
Anispulver	½ TL	1 EL	2 EL
Eier	2 Stck.	10 Stck.	20 Stck.
Salz			

Zwetschgen und Kirschen waschen, putzen und entsteinen. Mit dem ORANKA Konzentrat "Redberry" sowie Zimt und ein Drittel des Zuckers aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen. Hagebuttenkonfitüre einrühren. Alles abkühlen lassen.

Milch, Salz, Butter und den übrigen Zucker zusammen aufkochen, Grieß und nach Belieben Anispulver einrühren. Aufkochen, Topf vom Herd nehmen und 5 Minuten quellen lassen.

Eier verquirlen und unter den Grießbrei rühren. Den Brei in ein gefettetes, tiefes Backblech geben, glatt streichen und erkalten lassen. Aus dem Grieß mit einem Glas oder Ausstecher Halbmonde ausstechen. Halbmond-Schnitten bei kleiner bis mittlerer Hitze in heißer Butter von jeder Seite 1-2 Minuten braten. Die fertigen Grießschnitten bei 80 Grad im Backofen warm halten.

Die Grießschnitten mit der Zwetschgen-Kirsch-Sauce auf einem Teller anrichten und sofort servieren.

Italienische Limettencreme

Zutaten

	10 Pers.	50 Pers.	100 Pers.
ORANKA Fruchtgetränk Limette 1+19 Konzentrat	250 ml	1,25 Liter	2,5 Liter
Gelatine	20 Blatt	100 Blatt	200 Blatt
Zucker	75 g	750 g	1,5 Kg
Limettenschale gerieben	2 Stck.	8 Stck.	16 Stck.
Eigelb	6 Stck.	30 Stck.	60 Stck.
Wasser	1,6 Liter	8,25 Liter	16,5 Liter

Die Gelatine in etwas kaltem Wasser einweichen, nach 5 Minuten herausnehmen und leicht ausdrücken.

Wasser mit dem ORANKA Konzentrat "Limette" und ein Drittel des Zuckers zum Kochen bringen, vom Herd nehmen und die Gelatine darin auflösen. Anschließend im kalten Wasserbad ca. 5 Min. kalt rühren.

In der Zwischenzeit die Eigelbe mit dem restlichen Zucker schaumig rühren, die abgeriebene Limettenschale hinzufügen und das Ganze unter die erkaltete Flüssigkeit ziehen. Eventuell mit ORANKA Konzentrat "Limette" und etwas Zucker abschmecken. Portionsweise abfüllen, mit Folie abdecken und einige Stunden kühl stellen, bis die Creme fest geworden ist.

ORANKA.
Fruchtige Desserts.

Joghurt-Erdbeerkaltschale

Zutaten

	10 Pers.	50 Pers.	100 Pers.
Milch	600 ml	3 Liter	6 Liter
Sahne	200 ml	1 Liter	2 Liter
ORANKA Fruchtgetränk Erdbeere 1+19 Konzentrat	80 ml	400 ml	800 ml
Joghurt	500 g	2,5 Liter	5 Kg
Vanillepuddingpulver	40 g	200 g	400 g
Zucker	100 g	500 g	1 Kg
Erdbeeren	200 g	1 Kg	2 Kg
Minzeblätter	10 Stck.	50 Stck.	100 Stck.

Milch und Sahne zusammen aufkochen. Das Puddingpulver und den Zucker mischen, mit etwas kalter Milch glattrühren und die kochende Milch-Sahnemischung damit binden. Alles abkühlen lassen, den Joghurt und das ORANKA Konzentrat "Erdbeere" unterrühren. In kleine Schälchen portionieren und mit frischen Erdbeeren sowie den Minzeblättern garnieren.



Die Erdbeeren eventuell mit Grand Manier marinieren.

Kiwi-Waldmeister-Torte

Zutaten

	Für einen Kuchen à 10 Portionen
Frischkäse	200 g
Löffelbiskuits	275 g
Butter	125 g
Götterspeise Waldmeister	1 Paket
Wasser	125 ml
ORANKA Fruchtgetränk Waldmeister 1+19 Konzentrat	70 ml
Zucker	100 g
Vanillinzucker	2 Pck.
Sahne	500 ml
Kiwis	5 Stck.
Tortenguss klar	2 Pck.

Götterspeise mit 100 g Zucker in dem Wasser sowie dem ORANKA Konzentrat "Waldmeister" auflösen. Den Frischkäse mit dem Vanillinzucker vermengen. Die abgekühlte Götterspeise darunter rühren. Wenn die Masse steif wird, die geschlagene Sahne darunter heben.

Die Löffelbiskuits zerdrücken und mit der zerlassenen Butter vermengen. Die Masse in einer Springform andrücken. Die Käsemasse in die Springform auf den Teig geben und kühl stellen. Die geschälten Kiwis in Scheiben schneiden und auf der Frischkäsemasse verteilen. Den Tortenguss nach Rezeptvorgabe erstellen. Die Flüssigkeitsmenge zur Hälfte durch ORANKA Konzentrat "Waldmeister" ersetzen.

ORANKA.
Fruchtige Desserts.

Mango-Quark-Knödel mit Joghurtsauce

Zutaten

	10 Pers.	50 Pers.	100 Pers.
reife Mangos	4 Stck.	10 Stck.	20 Stck.
Zitronensaft	2 EL	4 EL	10 EL
Zucker	100 g	500 g	1 Kg
ORANKA Orangen-Nektar 1+9 Konzentrat	40 ml	200 ml	400 ml
Kartoffelpüree-Pulver	2 Beutel	8 Beutel	16 Beutel
Zitrone unbehandelt, abgerieben	1 Stck.	2 Stck.	4 Stck.
Vanillinzucker	2 Pck.	4 Pck.	15 Pck.
Grieß	150 g	750 g	1,5 Kg
Salz	3 Prisen	1 TL	2 TL
Magerquark	1,25 Kg	6,25 kg	12,5 Kg
Eier	5 Stck.	20 Stck.	40 Stck.
Vollmilchjoghurt	625 g	3,125 Kg	6,25 kg
Honig	2 EL	8 EL	16 EL
Sahne	250 g	1,25 Kg	2,5 Liter
Physalis zum garnieren	10 Stck.	50 Stck.	100 Stck.
etwas Wasser			
evtl. einige Blätter Zitronenmelisse			

Mangos schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden. Ein Viertel des Mangofruchtfleisches mit etwas Wasser, der Hälfte des Zitronensaftes, ein Viertel des Zuckers und des ORANKA Konzentrates "Orange" pürieren. Das restliche Mangofleisch je zur Hälfte in Spalten und in kleine Würfel schneiden. Kartoffelpüree-Pulver, Grieß, Zitronenschale, Vanillinzucker, Zucker und das Salz in eine Schüssel geben und gut miteinander vermischen. In einer zweiten Schüssel Quark und Eier gut verrühren, dann die Mangowürfel vorsichtig darunterheben. Nun die Kartoffel-Grieß-Mischung mit der Quarkmasse vermengen und 5 Minuten quellen lassen. Aus dem Teig mit angefeuchteten Händen Knödel formen. Die Knödel gleichzeitig in einen weiten Topf mit reichlich kochendem, leicht gesalzenem Wasser geben. Bei schwacher Hitze 10-15 Minuten ziehen lassen. Joghurt mit dem restlichen Zitronensaft, Zucker und dem Honig verrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Auf einen Teller etwas Mangopüree geben und die Knödel mit der Joghurt-Sahne-Sauce anrichten. Abschließend mit den Mangospalten und Physalis garnieren, eventuell auch einige Blätter Zitronenmelisse verwenden.

Orangen-Papaya-Halbgefrorenes

Zutaten

	10 Pers.	50 Pers.	100 Pers.
Eier	8 Stck.	40 Stck.	80 Stck.
Zucker	375 g	1,875 g	3,75 Kg
kleine, reife Papaya	2 Stck.	10 Stck.	20 Stck.
ORANKA Orangen-Nektar 1+9 Konzentrat	60 ml	300 ml	600 ml
Vanillinzucker	2 Pck.	10 Pck.	20 Pck.
Sahne	1 Liter	5 Liter	10 Liter
Pistazien, gehackt	75 g	375 g	750 g
Orangenlikör	40 ml	200 ml	400 ml
Salz	1 Prise	2 Prisen	1/4 TL
etwas Wasser			

Eier, Salz, Zucker und Vanillinzucker in einer feuerfesten Schüssel mit dem Schneebesen oder dem Handmixer im Wasserbad so lange schaumig schlagen, bis Spuren vom Schneebesen deutlich in der Masse sichtbar sind. Den Eischaum in einem kalten Wasserbad wieder kaltschlagen. In die erkaltete Masse die steif geschlagene Sahne und die Pistazien vorsichtig unterziehen. Die gewürfelten Papaya, den Likör und das ORANKA Konzentrat "Orange" unter die Masse rühren. Eine entsprechende Form mit Klarsichtfolie auslegen, die Masse einfüllen. Im Gefrierfach mehrere Stunden frosten lassen.



Garnieren Sie mit Papaya-Spalten und Erdbeervierteln sowie mit Hippenröllchen.

ORANKA.
Fruchtige Desserts.

Sächsisches Pflaumen-Apfel-Kompott

Zutaten

	10 Pers.	50 Pers.	100 Pers.
Pflaumen	750 g	3,75 Kg	7,5 Kg
Cox Orange Äpfel	250 g	1,25 Kg	2,5 Kg
Zitronensaft	40 ml	200 ml	400 ml
Zucker	100 g	500 g	1 Kg
Wasser	500 ml	2,5 Liter	5 Liter
ORANKA Orangensaft 1+4 Konzentrat	125 ml	0,6 Liter	1,2 Liter
Rosinen	100 g	500 g	1 Kg
Zimt	1 Stg.	4 Stg.	8 Stg.
Kardamon gem.	1 ½ Mps.	1/ 4 TL	1 EL
Speisestärke	50 g	250 g	500 g
Wasser	500 ml	2,5 Liter	5 Liter

Pflaumen und Äpfel waschen, halbieren, entkernen, in dünne Spalten schneiden und mit dem Zitronensaft vermengen.

Den Zucker in einem Topf schmelzen lassen, mit dem ORANKA Konzentrat "Orange" und dem Wasser ablöschen. Gewürze, Rosinen und die Früchte hinzugeben. Wasser angießen und 3-4 Minuten köcheln lassen.

Die Speisestärke mit etwas Wasser anrühren, das Obstkompott leicht binden und aufkochen lassen. Abschließend portionieren und kalt stellen.

Spanischer Mandarinenkuchen

Zutaten

	Für einen Kuchen á 10 Stücke
Zucker	360 g
Mehl	360 g
Öl	200 ml
Eier	4 Stck.
ORANKA Frucht- getränk Mandarine 1+19 Konzentrat	100 ml
Wasser	300 ml
Backpulver	1 Pck.
Tortenguss	2 Pck.
Mandarinen	2 Dosen
Sahne	750 ml
Crème Fraîche	250 ml
Kakaopulver oder Zimt-Zuckergemisch	

Zunächst die Eier trennen. Anschließend den Zucker und die Eigelbe vermengen. Dann zuerst das ORANKA Konzentrat "Mandarine" und Öl dazugeben, darauf folgend das Mehl und Backpulver hinzufügen. Alles gut verrühren. Zum Schluss das steif geschlagene Eiweiß unterheben. Den Teig auf ein Backblech geben und 20 Minuten bei 175 Grad backen. Den Tortenguss herstellen und auf den noch warmen Kuchenboden streichen. Sofort die Früchte darauf verteilen und erkalten lassen. Sahne steif schlagen, Crème Fraîche dazugeben und auf dem Fruchteboden glattstreichen. Kurz vor dem Servieren den Kuchen mit Kakaopulver oder einem Zimt-Zuckergemisch bestreuen.

ORANKA.
Fruchtige Desserts.

ORANKA. Das patentierte Getränkesystem.



Mit dem neuen ORANKA Getränkesystem entscheiden Sie sich für innovatives Design, fruchtig gesunde Markenprodukte und eine moderne Generation von patentierten und besonders energieeffizienten Getränke-Dispensern auf technisch höchstem Niveau.

Die Packungsgröße der Konzentrate, das Behältervolumen, die Kühlleistung und das Mischungsverhältnis sind bei den ORANKA Markenprodukten optimal aufeinander abgestimmt. Zudem können Sie zwischen verschiedenen optionalen Angeboten zur Systemergänzung wählen. So können Sie Ihre Kunden oder Gäste rund um die Uhr mit köstlichen gekühlten Getränken versorgen.

ORANKA. Fruchtig, erfrischend und gesund.



ORANKA im Internet

Unter **www.oranka.com** erfahren Sie mehr über unsere Getränkevielfalt. Ob neue innovative Produkte oder detaillierte Informationen zu den zahlreichen Auszeichnungen und Zertifizierungen – ein Blick auf unsere Homepage lohnt sich immer.

ORANKA. Wir sind gerne für Sie da.



Seit vielen Jahrzehnten hat die Marke ORANKA Tradition. Als Spezialist für die Getränkeversorgung und Hersteller von Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkonzentraten ist konstant höchste Qualität von jeher unser Anspruch. Zahlreiche Produktauszeichnungen sowie diverse Patente zeugen von unserem Streben nach Perfektion. Profitieren auch Sie von unserem maßgeschneiderten Getränkekonzept für Ihre individuellen Anforderungen.

ORANKA. Markenqualität im Getränkesystem.

ORANKA

Wolfgang Jobmann GmbH
Gutenbergstraße 10
D-21465 Reinbek

Zentralvertrieb Deutschland:

Telefon +49(0)40 - 722 3026
Fax +49(0)40 - 722 9559
zentralvertrieb@oranka.de

Service:

Telefon +49(0)40 - 722 3026
service@oranka.de

www.oranka.de

Zentralvertrieb Österreich:

Telefon +43(0)662 - 2345 2310
Fax +43(0)662 - 2345 2320
zentralvertrieb@oranka.at

Service:

Telefon +43(0)662 - 2345 2310
service@oranka.at

www.oranka.at

www.oranka.com